

SWISS FOOD RESEARCH

Wichtige News vom F&E-Konsortium Swiss Food Research

Mitfinanzierung von Innovationen

Die KTI ist die Förderagentur für Innovation des Bundes. Mehr Innovation aus der Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Wissenschaft ist das Ziel der KTI. Sie finanziert pro Jahr mehrere hundert Projekte in anwendungsorientierter Forschung und Entwicklung (F&E), die einzelne, aber auch mehrere Unternehmen zusammen mit Forschungsinstitutionen durchführen. Die Wirtschaft – vor allem kleine und mittelgrosse Unternehmen – wird so animiert, für ihre Innovationen vermehrt F&E-Ressourcen der Wissenschaft zu nutzen.

Wichtigste Förderkriterien sind Innovationsgehalt und wirtschaftliche Wirkung. Gerade während der Rezession sind Innovationen wichtiger denn je. Doch gleichzeitig besteht das Risiko, dass insbesondere von der Rezession betroffene Unternehmen ihre Budgets für Forschungs- und Entwicklungsprojekte (F&E) kürzen. Um dieser Tendenz entgegenzuwirken, wurde der Kredit der Förderagentur für Innovation KTI für konjunkturwirksame Massnahmen im Innovationsbereich gerade im letzten Monat deutlich aufgestockt.

Bei einem von der KTI bewilligten Projekt zahlt der Bund maximal 50% an die Projektkosten, die Wirtschaft muss die anderen mindestens 50% finanzieren, kann dies aber grösstenteils in Form von Eigenleistungen tun. Normalerweise muss die Wirtschaft nur 10% des Bundesbeitrages als Cash-Beitrag einbringen. Als wichtige Massnahme zur Innovationsförderung ist der Bund bereit, im laufenden Jahr auf den Cash-Beitrag zu verzichten. Zusätzlich wurden sogenannte Innovationschecks lanciert: Dieses niederschwellige Förderinstrument ist für

KMU vorgesehen, die erstmals ein Forschungsprojekt gemeinsam mit Hochschulen oder Forschungsinstitutionen starten. Pro Projekt können Leistungen im Höchstwert von 7500 Franken bezogen werden. Sie finden auf der Homepage der KTI (www.bbt.admin.ch/kti) detaillierte Informationen zu den verschiedenen Förderinstrumenten der KTI. Der grosse Vorteil eines KTI-Projektes ist, dass das erarbeitete Wissen ausschliesslich dem/den am Projekt beteiligten Wirtschaftspartner(n) gehört, welcher damit einen Wettbewerbsvorteil ausspielen kann.

Swiss Food Research ist das von der KTI anerkannte F&E-Konsortium für den gesamten Lebensmittelsektor. Mitglieder sind die Föderation der Schweizer Nahrungsmittel-Industrien (fial), die ETH, die 5 Fachhochschulen aus dem Lebensmittelbereich und Agroscope. Swiss Food Research schafft einen einfachen und raschen Zugang zu

- den kompetentesten Fachleuten,
- der bestmöglichen Infrastruktur (Pilot Plants und Analytik),
- einer finanziellen Unterstützung durch die zuständigen Förderquellen,

damit ihr Unternehmen durch neue oder verbesserte Produkte, Prozesse oder Dienstleistungen am Markt erfolgreich ist.

Auch wenn noch nicht alles bereits abschliessend in allen Details geregelt ist, wollen wir Sie doch nun über einige wichtige Entwicklungen informieren, damit Sie diese in Ihre Planung einbeziehen können. So bietet Ihnen Swiss Food Research in den nächsten Monaten rund um Innovationsförderung verschiedene attraktive Events und Plattformen an, die Sie nicht verpassen sollten:

Für Geschäftsleitungen und Kader:

- Am Donnerstag, 18. Juni 2009, am Nachmittag wird im Kongresszentrum Bea-Expo in Bern die National Platform Food for Life lanciert. Die Schweizer Lebensmittelbranche präsentiert dabei ihre Forschungsstrategie 2009–2020, welche als Grundlage für die Innovationsförderung auf allen Stufen dienen und die Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Wissenschaft intensivieren wird. Bundesrätin Doris Leuthard, fial-Präsident SR Rolf Schweizer sowie weitere prominente Exponenten aus dem Schweizer Lebensmittelsektor und der europäischen Technologie-Plattform garantieren einen höchst interessanten Nachmittag, den Sie keinesfalls auslassen sollten. Die Teilnahme ist kostenlos. Sie finden einen Programmwurf und ein Anmeldeformular auf der Webpage www.foodresearch.ch unter «Agenda».

Für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Forschung & Entwicklung, Produktion und QM:

- Zur Förderung des Wissensaustauschs zwischen Hochschul-Forschern und Produktentwicklern in Unternehmen organisiert die Schweizerische Akademie der Technischen Wissenschaften (SATW) alle Jahre ein sogenanntes Transferkolleg zu einer bestimmten Technologie. Damit unterstützt sie erfolgversprechende innovative Projekte in einer sehr frühen Phase mit einem Geldbetrag von 16000 Schweizer Franken und verschafft den Entwicklern die Möglichkeit, ihre Projekte mit Fachkollegen kritisch zu diskutieren und sich von Experten in einer vertrauensvollen Atmosphäre beraten zu lassen. 2009 findet das Transferkolleg zum

Thema «Food Processing» statt. Weitere Informationen sowie ein Antragsformular sind auf der Webpage der SATW (<http://www.satw.ch/taetigkeiten/projekte/transferkolleg>) oder auf der Webpage www.foodresearch.ch unter «Swiss Food Research / SATW Transferkolleg» abgelegt.

- Bereits am 15. Mai 2009 findet in Schlieren der erste Swiss FoodTec-Day statt. Diese Veranstaltung will klein- und mittelständische Unternehmen im Lebensmittelbereich auf die Möglichkeiten zu Innovationen und Unterstützung durch Forschungsinstitutionen und KTI aufmerksam machen. In jeweils einem Übersichtsreferat und anhand konkreter Innovationsbeispiele werden die drei Bereiche «Produkte», «Prozesse» und «Dienstleistungen» beleuchtet. Weitere Forschungsprojekte werden in der begleitenden Posterausstellung vorgestellt. Der Tag wird mit einem «Bread & Wine Tasting» beendet. Sie finden das Programm und ein Anmeldeformular auf der Webpage www.foodresearch.ch unter «Agenda».

- Am 30. Juni 2009 werden Ihnen in einem umfassenden Überblick alle relevanten Institutionen und Programme zur Innovationsförderung in der Lebensmittelwertschöpfungskette vorgestellt. Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit, in «One to One»-Meetings konkrete Möglichkeiten zur Realisierung Ihrer Ideen zu entwickeln. Auch hierzu finden Sie einen Programmwurf auf unserer Webpage www.foodresearch.ch unter «Agenda».

Für weitere Fragen können Sie sich an Hans-Peter Bachmann, Co-Präsident von Swiss Food Research (hp.bachmann@foodresearch.ch oder +41 78 836 84 44) wenden.

